

## Kalte Vorspeisen

### **Tzatziki,**

Griechischer Joghurt, Olivenöl, Gurken, Dill und Knoblauch. 4,20

### **Taramas,**

Hausgemachte Kaviarcreme mit Olivenöl und Zitrone aromatisiert. 4,50

### **Melitzanosalata,**

Auberginen Mus mit Schafskäse und eingelegte rote Paprika 4,50

### **Tirokauteri**

Schafskäse Mus mit Peperonis und Kräutern 4,50

### **Elies**

Vier Sorten griechischer Oliven mit Olivenöl und Oregano angemacht 3,50

### **Elies-Piperies**

Vier Sorten griechischer Oliven und griechische Peperoni in Olivenöl und Oregano 4,00

### **Gauros Marinatos**

Eingelegte Sardinen mit Kaviarcreme, Olivenöl und Thymian. 5,50

### **Feta Ladorigani**

Schafskäse Natur mit Oregano, Thymian und Olivenöl, Oliven, Tomaten und kapern 5,50

### **Pikilia Mikti**

Kalte und warme Vorspeisen Variation Nach Art des Hauses 1 Person 7,90

2 Personen 14,90

### **Ouzo meze**

Vorspeise Überraschung (pro Person) kombiniert mit Ouzo 2cl 7,50

## Warme vorspeisen

### **Pitakia,**

Fladenbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano 2,50

### **Piperakia Grill,**

Gegrillte griechische Peperoni mit Knoblauch und Kräutern 4,50

### **Gigantes,**

Gebackene Bohnen in Tomatensoße, Schafskäse und Thymian 5,50

### **Dolmadakia,**

Hausgemachte Weinblätter mit Kräutern und Reis gefüllt

in Olivenöl Zitrone-Sauce 5,50

### **Kolokithi Keftedes,**

Zucchini Puffer nach griechischer Art, serviert mit Jogurt-Balsamico Dipp 5,90

### **Graviera Psiti,**

Ziegenhartkäse gegrillt 6,90

### **Bujurdi,**

Überbackener Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Olivenöl, Oregano, Knoblauch 6,50

### **Lukaniko Horiatiko**

Griechische Bauern Wurst vom Grill, serviert mit Auberginen Mus und Thymian 6,90

### **Kalamarakia Tigani**

Baby Calamares (gebraten) mit Olivenöl Zitrone Marinade u. Kaviarcreme 9,90

### **Manitaria Gorgonzola**

Champignons aus der Pfanne mit Gorgonzola Käsesauce 7,50

### **Garides Saganaki**

Garnelen aus der Pfanne mit Tomatensause, Anis, Schafskäse und Kräutern 8,90

### **Halumi Sharas**

Gebratener Halumi Käse mit Balsamico Dressing u. Kräutern 7,50

## Salate

### **Salata mikri,**

Kleiner gemischter Beilage Salat der Saison. 3,50

### **Choriatiki Salata,**

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Feta Käse, Zwiebeln, Kapern, Peperoni,  
3 Sorter Oliven, Oregano, Olivenöl und Griechischer Rose Wein Essig. 8,50

### **Ntomato Salata,**

Tomaten, Feta Käse, frühlings Zwiebel, Pflaume Oliven, Olivenöl 6,50

### **Kotopulo Salata,**

Gemischter Salat der Saison mit marinierte Hähnchenbrustfilet vom Grill. 12,50

### **Salata Haloumi-Siko**

Gemischter Salat der Saison mit Halumi Käse, getrocknete Feigen,  
Balsamico Dressing u. Rosinen 12,90

### **Salata Manitaria**

Gemischter Salat der Saison mit Champignons und Rote Paprika 11,90

### **Salata Solomos**

Gemischter Salat der Saison mit Gegrillte Lach 14,50

# Hauptgerichte

## **Kotopulo Riganato,**

Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet mit Feta Käse Oregano, Thymian Sauce,  
serviert mit mediterranem Gemüse und griechische Reis Nudeln. 14,50

## **Souvlaki Hirino**

Griechischer bauernspieß vom Grill ( Schweinefilet ) , serviert mit  
Schafskäse Mus, Thymian Kartoffeln und mediterranem Gemüse. 14,50

## **Souvlaki Kotopoulo**

Griechischer bauernspieß vom Grill ( Hähnchenbrustfilet ) , serviert mit  
Schafskäse Mus, Thymian Kartoffeln und mediterranem Gemüse. 13,90

## **Filetakia me Sinapi**

Schweine Filet Medaillons vom Grill mit Ziegenhartkäse-Senf Sause,  
serviert mit Thymian Kartoffeln und mediterranem Gemüse. 14,90

## **Bifteki,**

Würziges Hacksteak vom Grill, mit Auberginenmousse serviert mit mediterranem  
Gemüse und Thymian Kartoffeln. 14,50

## **Pikilia Kreatikon**

Mix Grill Variation ( Lamm Kotelett, Bifteki, Hähnchenbrustfilet )  
serviert mit Thymian Kartoffeln und griechischer Reis Nudeln 16,50

## **Paidakia**

Gegrillte Lamm Koteletts mit Kräutern, serviert mit Thymian Kartoffeln  
und mediterranem Gemüse 16,90

## **Arni sto fourno**

Lamm Haxe in Rotwein und Kräutern geschmort, serviert  
mit griechischer Reis Nudeln 17,90

## **Kokinisto**

**Kalbs Geschmort in leichter Tomatensauce mit Limonen aromatisierte Sellerie Püree  
u. Baby-Kräuter Kartoffeln 16,90**

## **Lavraki**

**Seewolf ( Loup de Mer ) Filet , mit mediterranem Gemüse und Thymian Kartoffeln 16,50**

## **Calamares,**

**Baby Calamares gebraten mit Kräutern serviert mit Thymian Kartoffeln  
und mediterranem Gemüse 15,90**

## **Solomos**

**Gegrilltes Lachsfilet in Olivenöl Zitrone Marinade mit Kartoffeln u. Gemüse 15,90**

## **Pikilia Psarion-Thalassinon**

**Fisch Variation von Seewolf, Lachs, Calamari und Garnele in Olivenöl-Zitrone Marinade,  
serviert mit Thymian Kartoffeln und mediterranem Gemüse. 18,90**

## Dessert

### **Baklavas**

Blätterteig mit Walnüssen gefüllt, in Brun Zucker-Zimt-Nelken Sirup mit BourbonVanille Eis

5,50

### **Pagoto Vanilla**

Bourbon Vanille Eis mit Amarena Sirup oder mit Caramel Sauce

4,50

### **Giaurti-Meli**

Griechischer Jogurt ( Dodoni Qualität ), mit Honig, Walnüsse, Rosinen und Zimt

4,90

### **Revani,**

Semolina (Grieß) Kuchen in leichtem Zucker-Zimt-Orange Sirup, serviert mit Bourbon Vanille Eis.

5,50

### **Soufflé Sokolata**

Chocolade Soufflé mit Bourbon Vanila Eis und Schoko Zigarillo

5,90

## Coffeeshop

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Espresso</b>           | <b>2.20</b> |
| <b>Kaffee</b>             | <b>2.20</b> |
| <b>Cappuccino</b>         | <b>2.50</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>    | <b>2.70</b> |
| <b>Griechischer Mocca</b> | <b>2.50</b> |
| <b>Freddo Espresso</b>    | <b>3.00</b> |
| <b>Freddo Cappuccino</b>  | <b>3.30</b> |
| <b>Frappe</b>             | <b>3.50</b> |